

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Picadora de Carne Elétrica 280kg/h - Sem Grupo Picador

Informacoes do Produto

SKU:	SM1050210	Modelo:	1050210
Marca:	Sammic	EAN:	8435561001401

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
EAN	8435561001401
Modelo	1050210
Capacidade (kg)	Mais de 80 kg
Energia	Elétrico
Instalação	De Bancada

Tipo	Picadora
Potência	Até 3 kW
Tensão	230V Monofásico

Descricao Resumida

Picadora de carne elétrica para uso profissional em hotelaria e restauração. Produz até 280 kg/h. Robusta, de fácil limpeza e manutenção.

Descricao Completa

picadora de carne profissional — Picadora de Carne Elétrica — Principais Vantagens

Desenvolvida para cozinhas profissionais, esta picadora de carne (ou triturador de carne) oferece desempenho superior e durabilidade excepcional. É a solução ideal para hotelaria, coletividades e estabelecimentos de restauração que exigem alta produtividade e higiene rigorosa. A sua construção robusta em aço inoxidável assegura uma longa vida útil e fácil manutenção.

Com um motor de grande potência, a produtividade atinge até 280 kg por hora, permitindo processar grandes volumes de carne de forma rápida e eficiente. A placa e a lâmina em aço inoxidável garantem um corte preciso e homogêneo, mantendo a qualidade da carne.

O design inteligente foca-se na facilidade de utilização e limpeza. A bandeja superior e o grupo picador são facilmente desmontáveis, simplificando as operações de higienização e minimizando o tempo de inatividade. O interruptor de arranque e paragem é intuitivo, proporcionando segurança e controlo na operação.

Aplicações

Este equipamento é perfeitamente adequado para talhos, restaurantes de grande volume, refeitórios, hotéis e açougues que necessitam de processar carne fresca diariamente. A sua capacidade de produção elevada torna-o indispensável para quem procura otimizar as operações e garantir a frescura dos produtos oferecidos aos clientes.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Produção por hora (máx.)	280 kg
Diâmetro da placa	82 mm
Dimensões da boca de entrada	60 mm
Picadora refrigerada	Não
Alimentação elétrica	230 V / 50 Hz / 1~ (5 A)
Conector	EU (SCHUKO 2P+G)
Potência Total	740 W
Largura	310 mm
Profundidade	440 mm
Altura	480 mm
Peso líquido	30 kg